

**Daging rajungan (*Portunus pelagicus*)
dalam kaleng secara pasteurisasi –
Bagian 2: Persyaratan bahan baku**



Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku	1
7 Mutu bahan baku	1
8 Penyimpanan bahan baku	2
Lampiran A <i>Score sheet</i> organoleptik daging rajungan kaleng secara pasteurisasi	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang *Standardisasi Nasional Indonesia*.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang *Badan Standardisasi Nasional*.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang *Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan*.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tentang *Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan* dan No. 03726/B/SK/VII/89 tentang *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan*.
8. *Fish and Fisheries Product and Control Guide : Second Edition, Food and Drug Administration*, 1998.

**Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi –
Bagian 2: Persyaratan bahan baku**

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Acuan normatif

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981).

3 Istilah dan definisi

bahan baku daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi
rajungan segar dengan mutu yang baik

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah rajungan (*Portunus pelagicus*).

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa rajungan segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar oleh pencemaran kimia, biologi dan fisika.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

- Kenampakan : utuh, bersih, cemerlang, cangkang keras, kokoh dan kuat.
- Bau : segar spesifik jenis.

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, rajungan harus secepatnya ditangani, apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhunya dengan metode pendinginan yang sesuai sehingga suhu pusat bahan baku mencapai suhu maksimum 5°C, saniter dan higienis.



Lampiran A

Score sheet organoleptik daging rajungan kaleng secara pasteurisasi**Tabel A1 Score sheet organoleptik daging rajungan kaleng secara pasteurisasi****Jenis Produk :****Panelis :****Tanggal :**

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
A. Daging badan						
- Bentuk utuh (dada), warna daging putih susu sangat cerah, bersih, sangat cemerlang, sangat menarik.	9					
- Bentuk utuh (dada), sedikit ada serpihan daging, warna daging putih susu cerah, sedikit sekali warna kekuningan, bersih, cemerlang, menarik.	7					
- Tidak utuh (dada), banyak serpihan daging, warna daging putih susu kusam, banyak warna kekuningan, tidak cemerlang, tidak menarik.	5					
- Tidak utuh (dada), banyak serpihan daging, warna daging sangat kusam, banyak warna kekuningan, tidak cemerlang, berlendir, tidak menarik.	3					
- Tidak utuh (dada), banyak serpihan daging, warna daging sangat kusam, banyak warna kekuningan, lendir tebal, tidak menarik.	1					
B. Daging paha, capit dan kaki						
- Warna daging kecoklatan sangat cerah, serpihan rata, bersih, sangat cemerlang, sangat menarik.	9					
- Warna daging kecoklatan cerah, serpihan rata, bersih, cemerlang, menarik.	7					
- Warna daging kecoklatan kusam, serpihan tidak rata, sedikit lendir, kurang cemerlang, tidak menarik.	5					
- Warna daging kecoklatan sangat kusam, serpihan tidak rata, lendir agak banyak, tidak cemerlang, tidak menarik.	3					
- Warna daging kecoklatan sangat kusam, serpihan tidak rata, lendir tebal, tidak cemerlang, tidak menarik.	1					

Tabel A1 *Score sheet* organoleptik daging rajungan kaleng secara pasteurisasi (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
2. B a u - Sangat segar, harum khas rajungan segar rebus. - Segar, harum khas rajungan segar rebus. - Kurang segar, netral. - Tidak segar, timbul bau amoniak. - Bau amoniak kuat, busuk.	9 7 5 3 1					
3. R a s a - Sangat manis, enak, sangat gurih. - Manis, enak, gurih. - Tawar, tidak gurih. - Sedikit pahit. - Pahit, sepet.	9 7 5 3 1					
4. Tekstur - Serat sangat kuat, sangat kompak, kenyal, sangat elastis. - Serat kuat, kompak, kenyal, elastis. - Serat tidak kuat, kurang kompak, kurang elastis. - Tidak kompak, tidak elastis, lunak. - Lunak sekali.	9 7 5 3 1					









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id